



Provencalisches Kartoffelpüree

von Ulla Hasbach aus Klappholz

Zutaten:

800 g Kartoffeln
4 El heiße Gemüsebrühe
200 g saure Sahne
100 g Parmesan, frisch gerieben
200 g Schafskäse,
(fein zerbröckelt)
2 El Weißweinessig
2 El Olivenöl
3 El feine Zwiebelwürfel
3-4 Knoblauchzehen
viel Basilikum
Salz
Pfeffer

1. Kartoffeln waschen und weich kochen. Schälen und mit dem Kartoffelstampfer grob zerdrücken.
2. Gemüsebrühe und Sahne unterrühren. Auf die warme Herdplatte zurückstellen.
3. Beide Käsesorten, Essig, Öl und Zwiebelwürfel dazugeben.
4. Knoblauch schälen, pressen und hinzufügen.
5. Basilikum grob hacken und untermischen.
6. Mit Salz und Pfeffer abschmecken und lauwarm servieren.

Kartoffelpüree einmal anders. Schmeckt gut an warmen Sommertagen.
Eingelegte Oliven können dazu serviert werden.

